



MONTE XANIC
BODEGA VINÍCOLA

20 Años de historia han servido para confirmar que los valores sobre los que se fundó Monte Xanic han sido acertados: ser pioneros tanto en tecnología y procesos, como en posicionamiento dentro del mercado Premium; ser mexicanos y proclamarlo con orgullo y producir vinos de una consistente alta calidad.

El nombre "Xanic" proviene de los indios Cora, quienes todavía habitan regiones de Nayarit, en la costa del Pacífico de México y quiere decir "flor que brota después de la primer lluvia".

Monte Xanic Grenache

Nombre:	• Monte Xanic Granache
Productor:	• Monte Xanic
Lugar de Origen:	• Valle de Guadalupe, Baja California
Cepa:	• 100% Grenache
Grado Alcohólico:	• 13,9 %
Barrica:	• Criado en roble francés
Temperatura para servirlo:	• 8°C
Color:	• Limpio, cristalino con una tonalidad violácea y un color rojo coral
Nariz:	• Los aromas son intensos y francos. Tiene una fruta fresca muy marcada, donde destacan las fresas, frambuesas, cerezas rojas, grosella, granada y mandarina. La gama floral también se encuentra presente con las violetas, lilas, rosas e hibiscos, acompañadas de nata fresca, hinojo y regaliz rojo
Boca:	• El ataque en boca es muy agradable. Es un vino seco, con acidez fresca y alcohol cálido. El aroma en boca recuerda a la granada, fresas frescas, toronja, cardamomo, violetas, lilas y regaliz. Está bien equilibrado con cuerpo voluminoso y una persistencia larga, frutal y refrescante
Se recomienda servirlo con:	• Cocina asiática, Tinga de pollo, paella, camarones, cames a la parrilla, pizzas, carpaccios, postres como tartas de frutos rojos, entre otros.
Presentacion:	• 750 ml

